



L'Art de la Cuisine

Guide à l'utilisation des Fours Convection - Vapeur

The Art of Cooking

Guide to the use of Convection - Steam Ovens

L'Arte della Cucina

Guida all'utilizzo dei Forni a Convezione - Vapore

Die Kochkunst

Anwendungsratschläge der Heißluft-Dämpfer

El Arte de la Cocina

Guía para el empleo de los Hornos Convección - Vapor

Nous Vous félicitons de Votre achat: le four polyvalent que Vous venez de choisir Vous permettra sans aucun doute de simplifier Votre travail en cuisine, d'élargir Votre menu et améliorer la qualité gastronomique et nutritive de Vos plats. Nous avons indiqué dans cette guide d'utilisation les modes et le durées de cuisson des plats les plus courants qui, au début, pourront faciliter Votre travail: il va de soi que Votre expérience professionnelle Vous permettra bientôt de les garder ou de les améliorer en fonction du résultat gastronomique que Vous souhaitez obtenir. Les temps et les températures indiqués se réfèrent à un four rempli à 70% environ de sa capacité maximale: pour assurer une cuisson plus homogène: veuillez laisser de l'espace entre les niveaux, afin de favoriser la circulation de l'air. Pour faciliter la consultation de cette guide, nous avons divisé les indication de cuisson par groupes homogènes, laissant des espaces vierges pour Vous permettre d'y marquer les méthodes de cuisson de Vos recettes. Sur les modèles de fours dotés de mémoire-programmes, nous en avons occupé une partie, en mémorisant les programmes indiqués dans ce manuel. Il reste encore 50 programmes libres pour mémoriser Vos cuissons les plus fréquentes.

Nous Vous remercions de la confiance que Vous avez bien voulu nous accorder.

Congratulations on your purchase: the multi-purpose oven you are now the proud owner of will undoubtedly allow you to speed up work in the kitchen, expand your menu and improve the gastronomic and nutritional quality of food you prepare. This operating instruction Manual lists the methods and cooking times for the most commonly found items on a menu. At the beginning this information will help you as a guideline. Naturally, your professional knowledge and skill can decide whether to use them as they are or adjust them on the basis of the results you want to achieve. The cooking times given refer to a load of about 70% of the max. capacity. For even cooking, we recommend that you leave space between layers to facilitate air circulation. To make this manual easier to consult, the cooking information is subdivided into homogeneous sections with space left for you to add your personal notes and favourite recipes. For ovens with memorized programmes, we have used up some of the programmes to memorize those illustrated in this Manual. But there are still 50 programmes available for you to use insert your more frequent recipes.

Once again, thank you for choosing us.

Ci complimentiamo per il Suo acquisto: il forno polivalente di cui si è dotato certamente Le consentirà di snellire il lavoro in cucina, ampliare il menù, migliorare la qualità gastronomica e nutrizionale dei cibi. Abbiamo indicato in questo manuale d'utilizzo i modi e i tempi di cottura delle più ricorrenti cotture perché Le possano servire, nella fase iniziale, come orientamento: ovviamente la Sua professionalità Le permetterà di mantenerli o migliorarli in funzione del risultato gastronomico che vorrà ottenere. I tempi e le temperature indicate si riferiscono ad un carico di circa il 70% della capacità massima; ci raccomandiamo, per un più omogeneo risultato di cottura, che tra i vari livelli venga lasciato spazio per favorire la circolazione dell'aria. Per agevolare la consultazione abbiamo suddiviso le indicazioni di cottura in gruppi omogenei, lasciando alcuni spazi liberi perché possa annotare le metodologie di cottura di Sua ricette. Nei modelli di forni dotati di memoria-programmi, abbiamo occupato una parte di programmi memorizzando quelli indicati in questo manuale; restano comunque liberi 50 programmi perché Le sia possibile inserire le Sue cotture più frequenti.

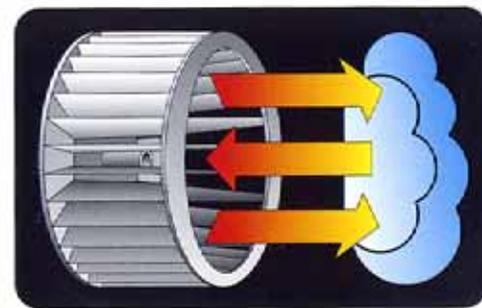
La ringraziamo per la preferenza che ci ha accordato.

Sehr geehrter Kunde, herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Heißluft-Dämpfer! Das Gerät wird Ihre Küchenarbeit erleichtern, das Menü reichhaltiger zu gestalten, sowie die gastronomische Qualität und die Nährwerte der Speisen zu verbessern. Zur besten Anwendung Ihres neuen Heißluft-Dämpfers, wollen Sie bitte die Seiten dieses Handbuchs durchblättern. Um Ihnen das Nachschlagen zu vereinfachen, haben wir die Kochangaben nach gleichartigen Gargut-Gruppen zusammengestellt. Sie werden hier die Zubereitungen und Garzeiten der wichtigsten internationalen Gerichte finden, die Ihnen als Orientierung dienen sollen. Die genannten Zeiten und Temperaturen beziehen sich auf etwa 70% des Geräte Fassungsvermögen. Wollen Sie Ihr Gerät vollbesetzen, dann bitten wir Sie darauf zu achten, daß bei der Beschickung der Einschub auf das Hordengestell im Garraum, genügend Luft dazwischen durchströmen kann. Das wird Ihnen die beste Garergebnisse, sowie Gargleichmäßigkeit erzielen lassen. Ist die Bedienungsblende Ihres Heißluft-Dämpfers mit einem elektronischen Programmspeicher ausgestattet, dann sind die Garzeiten sowie die Gartemperaturen 49 Zubereitungen bereits eingespeichert.

Für das uns entgegengebrachte Vertrauen möchten wir uns herzlich bedanken und wünschen Ihnen viel Erfolg mit Ihrem Heißluft-Dämpfer!

En primer lugar le felicitamos por su compra: el horno polivalente que ha adquirido le permitirá, sin duda, aliviar el trabajo en cocina, ampliar el menú, mejorar la calidad gastronómica y nutricional de las preparaciones. Hemos indicado en este manual de utilización las modalidades y los tiempos de cocción de las preparaciones más habituales para que Usted las consulte, en la fase inicial, como información orientativa: obviamente su profesionalidad le permitirá decidir si seguirías o mejorarlas en función del resultado gastronómico que desea obtener. Los tiempos y las temperaturas indicadas se refieren a una carga de aproximadamente el 70% de la capacidad máxima; aconsejamos, para un resultado de cocción más homogéneo, dejar siempre un espacio libre para la circulación del aire. Para facilitar la consulta hemos subdividido las indicaciones de cocción en grupos homogéneos, dejando algunos espacios libres para que Usted pueda anotar las metodologías de cocción de sus recetas. En los modelos de hornos provistos de memoria programable, hemos ocupado una parte de los programas memorizando aquellos indicados en este manual; quedan de todos modos libres 50 programas, para que Usted pueda incorporar sus preparaciones más frecuentes.

Le agradecemos una vez más la confianza depositada en nuestra empresa.



Légende

Symbols

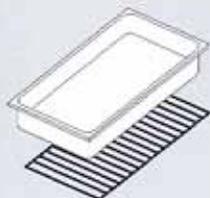
Legenda

Symbole

Legenda



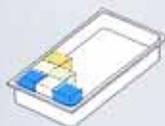
Numero de programme memorisé
Preset program number
Nr. programma memorizzato
Nummer des vorgespeicherten Programmes
Numero de programa memorizado



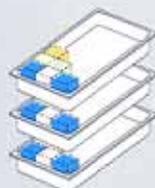
Plats et grilles conseillés
Recommended pans and grids
Teglie e griglie consigliate
Empfohlenes Beschickungszubehör
Cubetas y rejillas aconsejables



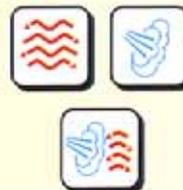
Four
Oven
Forno
Dämpfer
Horno



Capacité par plat
Pan capacity
Capacità per teglia
Fassungsvermögen pro Blech
Capacidad de la cubeta



Capacité chargement total
Total loading capacity
Capacità carico totale
Fassungsvermögen, gesamt
Capacidad total de carga



Type de cuisson
Cooking mode
Tipo di cottura
Funktionsart
Tipo de cocción



% Vapeur
% Steam
% Vapore
% Dampfmenge
% Humedad



Température °C
Temperature °C
Temperatura °C
Temperatur °C
Temperatura °C



Temps
Time
Tempo
Zeit
Tiempo



Température sonde à coeur °C
Core probe temperature °C
Temperatura sonda °C
Kerntemperatur °C
Temperatura sonda al corazón °C

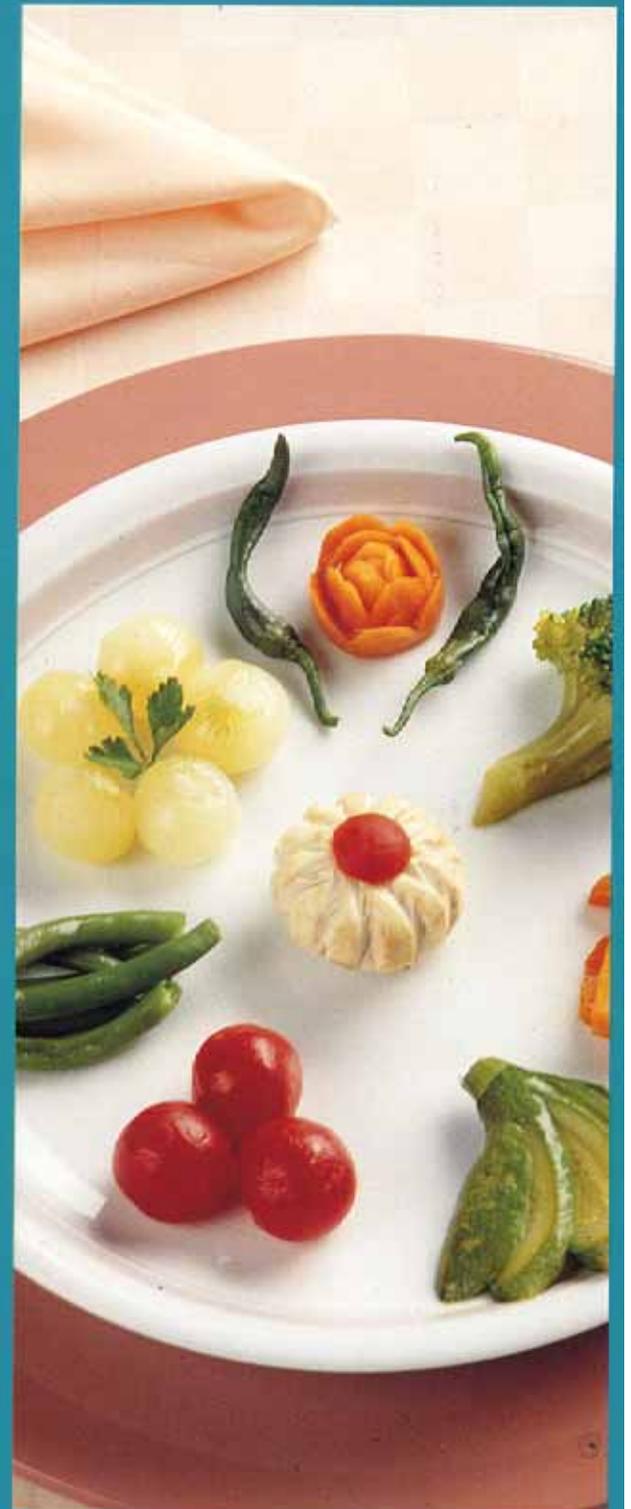
■ *Legumes*

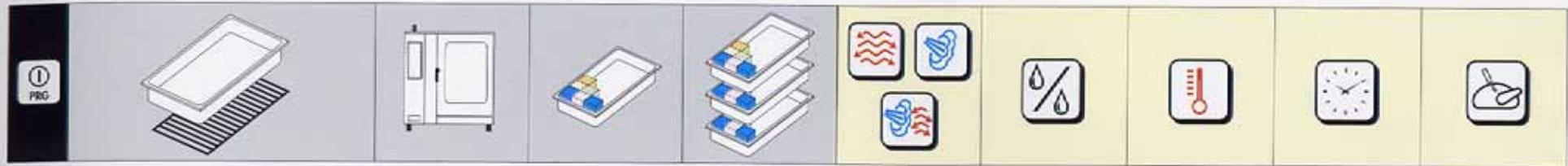
■ *Vegetables*

■ *Vegetali*

■ *Gemüse*

■ *Vegetales*

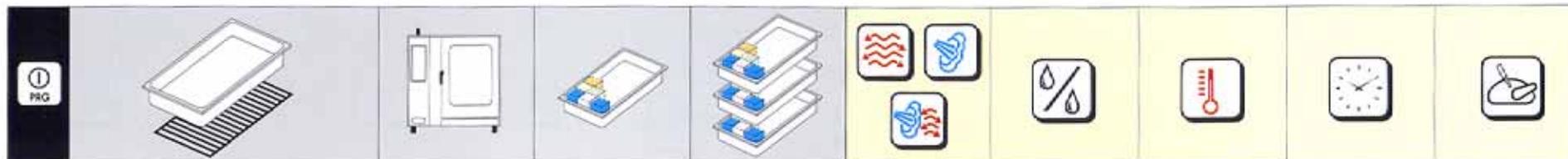




Asperges	Asparagus	Asparagi	Spargel	Espárragos									
	4 - 2/3 GN	Kg	1,3	Kg	5,2		125° C	6'					
	6 - 1/1 GN		2						Kg	5,2			
	10 - 1/1 GN										20		
	14 - 1/1 GN											28	
	24 - 1/1 GN												48
	40 - 1/1 GN												
						103° C	10/12'						

Asperges surgelées	Frozen Asparagus	Asparagi surgelati	TK-Spargel	Espárragos congelados									
	4 - 2/3 GN	Kg	1,6	Kg	6,4		103° C	23'					
	6 - 1/1 GN		2,5						Kg	15			
	10 - 1/1 GN										25		
	14 - 1/1 GN											35	
	24 - 1/1 GN												60
	40 - 1/1 GN												

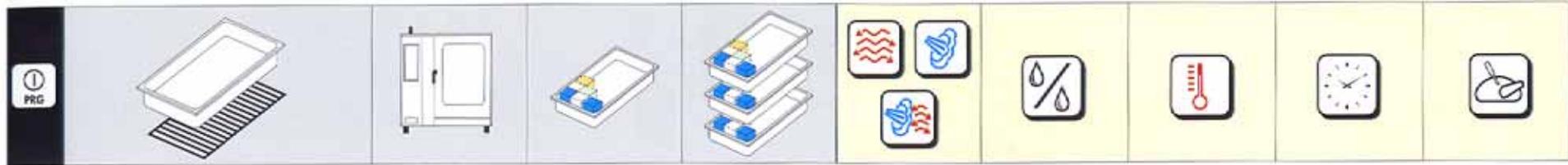
Blettes	Beet	Bietole	Mangold	Acelgas									
	4 - 2/3 GN	Kg	0,5	Kg	2		103° C	5/6'					
	6 - 1/1 GN		0,8						Kg	4,8			
	10 - 1/1 GN										8		
	14 - 1/1 GN											11,2	
	24 - 1/1 GN												19,2
	40 - 1/1 GN												



	Brocolis	Broccoli	Broccoli	Broccoli	Brécoles			
		4 - 2/3 GN	Kg	1,3	Kg		103° C	7/10'
		6 - 1/1 GN		5,2				
		10 - 1/1 GN		12				
		14 - 1/1 GN		20				
		24 - 1/1 GN		28				
		40 - 1/1 GN		48				
			80					

	Carottes en rondelles	Sliced carrots	Carote a rondelle	Möhrenscheiben	Zanahorias en rodajas			
		4 - 2/3 GN	Kg	1,3	Kg		103° C	15'
		6 - 1/1 GN		5,2				
		10 - 1/1 GN		12				
		14 - 1/1 GN		20				
		24 - 1/1 GN		28				
		40 - 1/1 GN		48				
			80					

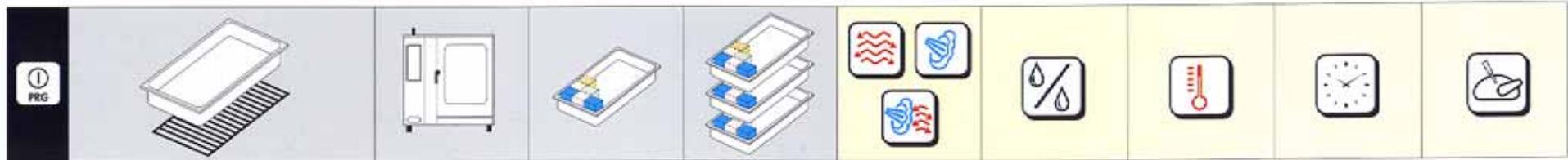
	Choux-fleurs	Cauliflower	Cavolfiori	Blumenkohl	Coliflores			
		4 - 2/3 GN	Kg	0,7	Kg		103° C	12/15'
		6 - 1/1 GN		2,8				
		10 - 1/1 GN		6				
		14 - 1/1 GN		10				
		24 - 1/1 GN		14				
		40 - 1/1 GN		24				
			40					



		Choux de Bruxelles	Brussels Sprouts	Cavolini di Bruxelles	Rosenkohl	Coles de Bruselas		
 56		4 - 2/3 GN	Kg	1		103° C	15/16'	
		6 - 1/1 GN		Kg				4
		10 - 1/1 GN						9
		14 - 1/1 GN						15
		24 - 1/1 GN						21
		40 - 1/1 GN						36
		60						

		Navets	Turnip-Tops	Cime di rapa	Rübenblätter	Puntas de Nabos		
 57		4 - 2/3 GN	Kg	0,7		103° C	5'	
		6 - 1/1 GN		Kg				2,8
		10 - 1/1 GN						6
		14 - 1/1 GN						10
		24 - 1/1 GN						14
		40 - 1/1 GN						24
		40						

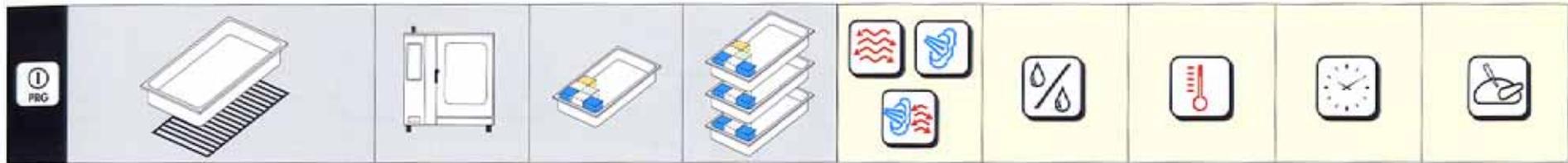
		Coeurs d'Artichauts	Artichoke hearts	Cuori di Carciofi	Artischockenböden	Corazones de Alcachofas		
 58		4 - 2/3 GN	Pièces Pieces Pezzi Stück Trozos	20		103° C	15'	
		6 - 1/1 GN		35				80
		10 - 1/1 GN						210
		14 - 1/1 GN						350
		24 - 1/1 GN						490
		40 - 1/1 GN						840
		1.400						



	Haricots Verts	French beans	Fagiolini	Grüne Bohnen	Judías Verdes			
 mm 20	4 - 2/3 GN	Kg	1	Kg		99° C	12/15'	
	6 - 1/1 GN		1,5					4
	10 - 1/1 GN							9
	14 - 1/1 GN							15
	24 - 1/1 GN							21
	40 - 1/1 GN							36
		60						

	Haricots Verts surgelés	Frozen French beans	Fagiolini surgelati	Grüne TK-Bohnen	Judías Verdes congeladas		
 mm 40	4 - 2/3 GN	Kg	1,6		103° C	24'	
	6 - 1/1 GN		2,5				6,4
	10 - 1/1 GN						15
	14 - 1/1 GN						25
	24 - 1/1 GN						35
	40 - 1/1 GN						60
		100					

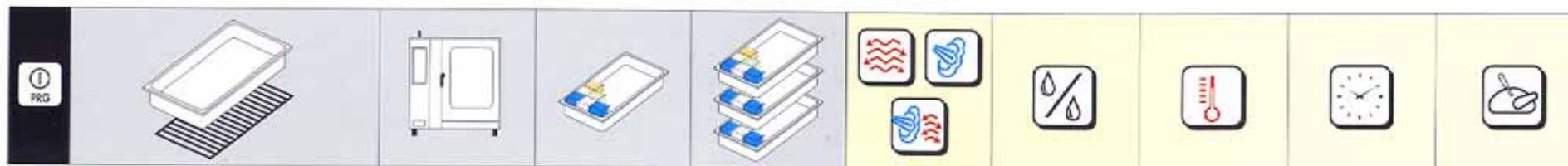
	Champignons	Mushrooms	Funghi	Pilze-Champignons	Setas		
 mm 65	4 - 2/3 GN	Kg	1,3		103° C	12'	
	6 - 1/1 GN		2				2,6
	10 - 1/1 GN						6
	14 - 1/1 GN						10
	24 - 1/1 GN						14
	40 - 1/1 GN						24
		40					
	Arrosar de jus de citron avant cuisson Sprinkle with lemon juice before cooking		Irrorare prima della cottura con succo di limone Vor dem Kochen mit Zitronensaft beträufeln		Rociar antes de la cocción con jugo de limón		



Fenouils		Fennel		Finocchi in quarti		Fenchelknollen		Hinojos		
	4 - 2/3 GN	Kg	1,3	Kg	5,2		99° C	10/12'		
	6 - 1/1 GN									12
	10 - 1/1 GN									20
	14 - 1/1 GN									28
	24 - 1/1 GN									48
	40 - 1/1 GN									80

Pommes de terre en quartiers		Quartered potatoes		Patate in quarti		Kartoffelviertel		Cuadradillos de patatas		
	4 - 2/3 GN	Kg	2	Kg	8		125° C	15'		
	6 - 1/1 GN									18
	10 - 1/1 GN									30
	14 - 1/1 GN									42
	24 - 1/1 GN									72
	40 - 1/1 GN									120

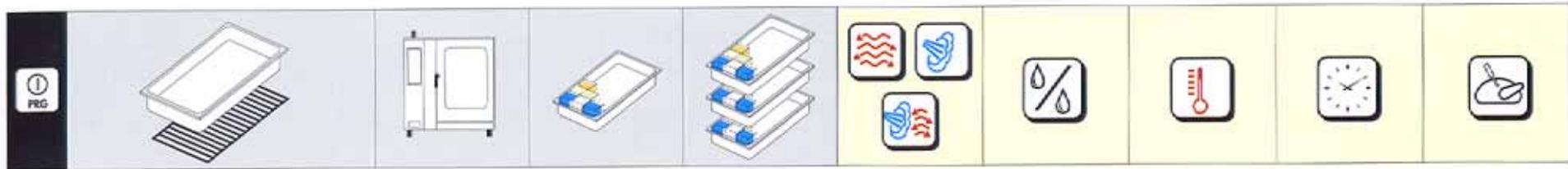
Épinards		Spinach		Spinaci		Spinat		Espinacas		
	4 - 2/3 GN	Kg	0,5	Kg	2		110° C	4'		
	6 - 1/1 GN									4,8
	10 - 1/1 GN									8
	14 - 1/1 GN									11,2
	24 - 1/1 GN									19,2
	40 - 1/1 GN									32



		Épinards surgelés	Frozen spinach	Spinaci surgelati	TK-Spinat	Espinacas congeladas	
<p>Kg 2.5</p> <p>mm 20</p>	4 - 2/3 GN	Kg	1,6	Kg		103° C	
	6 - 1/1 GN		2,5				6,4
	10 - 1/1 GN		25				
	14 - 1/1 GN		35				
	24 - 1/1 GN		60				
	40 - 1/1 GN		100				
<p>64</p>							

		Courgettes en rondelles	Sliced courgettes	Zucchine a rondelle	Zucchini-Scheiben	Calabacines en rodajas	
<p>mm 20</p>	4 - 2/3 GN	Kg	0,5	Kg		103° C	
	6 - 1/1 GN		0,8				2
	10 - 1/1 GN		4,8				
	14 - 1/1 GN		8				
	24 - 1/1 GN		11,2				
	40 - 1/1 GN		19,2				32
<p>65</p>							

	4 - 2/3 GN					
	6 - 1/1 GN					
	10 - 1/1 GN					
	14 - 1/1 GN					
	24 - 1/1 GN					
	40 - 1/1 GN					



Aubergines braisées

Grilled Aubergines

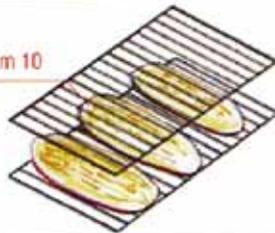
Melanzane grigliate

Gegrillte Auberginen

Berenjenas a la parrilla

PRG

mm 10



4 - 2/3 GN	Pièces	13	Pièces	52
6 - 1/1 GN	Pieces		Pieces	120
10 - 1/1 GN	Pezzi	20	Pezzi	200
14 - 1/1 GN	Stück		Stück	280
24 - 1/1 GN	Trozos		Trozos	480
40 - 1/1 GN				800



250° C

6'

Préchauffer et superposer la grille
Preheat and place grid on top

Preriscaldare e sovrapporre griglia
Vorheizen und den Rost darübersetzen

Precalear y superponer parrilla

Pommes de terre rissoléés

Roast potatoes

Patate arrosto

Bratkartoffeln

Patatas Asadas

PRG

66



mm 20

4 - 2/3 GN		2		8
6 - 1/1 GN				18
10 - 1/1 GN	Kg	3	Kg	30
14 - 1/1 GN				42
24 - 1/1 GN				72
40 - 1/1 GN				120



180° C

30'

Tomates au gratin

Tomatoes au gratin

Pomodori gratinati

Gratinierte Tomaten

Tomates al gratén

PRG

67



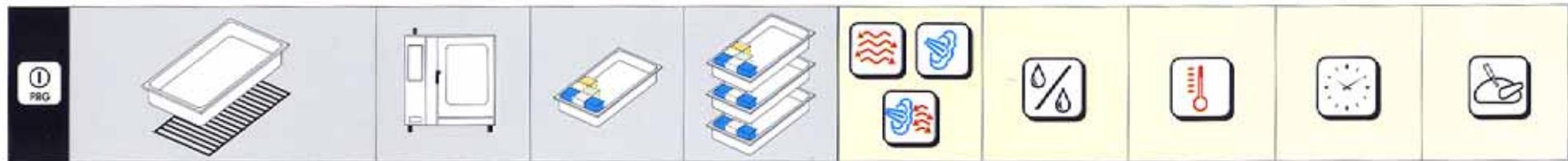
mm 20

4 - 2/3 GN		19		76
6 - 1/1 GN	Pièces		Pièces	168
10 - 1/1 GN	Pieces	28	Pieces	280
14 - 1/1 GN	Pezzi		Pezzi	392
24 - 1/1 GN	Stück		Stück	672
40 - 1/1 GN	Trozos		Trozos	1.120



200° C

8'



	Rouleaux de chou	Savoy cabbage bundles	Involto di verza	Kohlrouladen	Berza envuelta			
		4 - 2/3 GN	Portions	10		70%	160° C	45'
		6 - 1/1 GN	Portions	15				
		10 - 1/1 GN	Porzioni	20			170° C	5'
		14 - 1/1 GN	Portion	45				
		24 - 1/1 GN	Porciones	75				
		40 - 1/1 GN		105				
				180				
				300				
		Pré-cuire à vapeur les feuilles de chou Pre-steam Savoy cabbage leaves		Precuocere a vapore le foglie di Verza Die Wirsing-bzw. Kohlblätter im Dampf vоргaren		Pre-cocer a vapor las hojas de berza		

	4 - 2/3 GN							
	6 - 1/1 GN							
	10 - 1/1 GN							
	14 - 1/1 GN							
	24 - 1/1 GN							
	40 - 1/1 GN							

	4 - 2/3 GN							
	6 - 1/1 GN							
	10 - 1/1 GN							
	14 - 1/1 GN							
	24 - 1/1 GN							
	40 - 1/1 GN							

■ *Poissons et Crustacés*

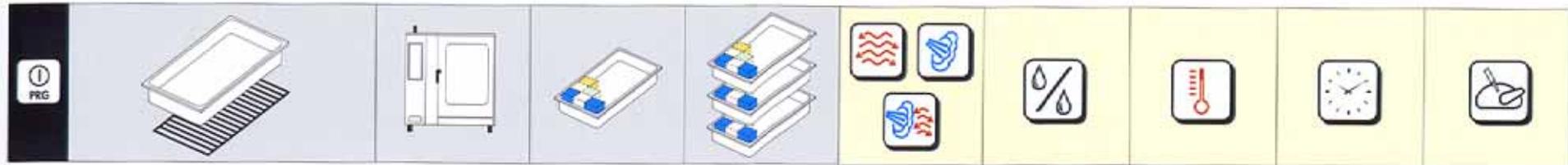
■ *Fish Products*

■ *Prodotti Ittici*

■ *Fischprodukte*

■ *Productos Icticos*

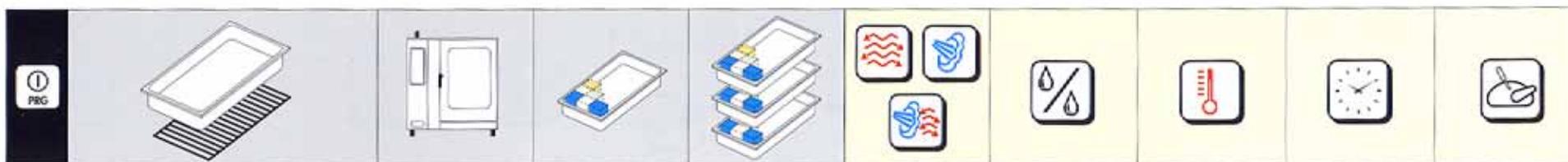




		Homard vivant	Live lobster	Astice vivo	Lebender Hummer	Langosta viva		
		4 - 2/3 GN	Pièces	2		103° C	7/8'	60/65°
		6 - 1/1 GN	Pieces	3				
10 - 1/1 GN	Pezzi	Pieces	9					
14 - 1/1 GN	Stück	Pezzi	15					
24 - 1/1 GN	Trozos	Stück	21					
40 - 1/1 GN		Trozos	36					
				60				

		Loup entier	Whole sea bass	Branzino intero	Seebarsch (ganz)	Lubina entera		
		4 - 2/3 GN	Pièces	1		75° C	1h 10'/1h 15'	70°
		6 - 1/1 GN	Pieces	2				
10 - 1/1 GN	Pezzi	Pieces	12					
14 - 1/1 GN	Stück	Pezzi	20					
24 - 1/1 GN	Trozos	Stück	28					
40 - 1/1 GN		Trozos	48					
			80					

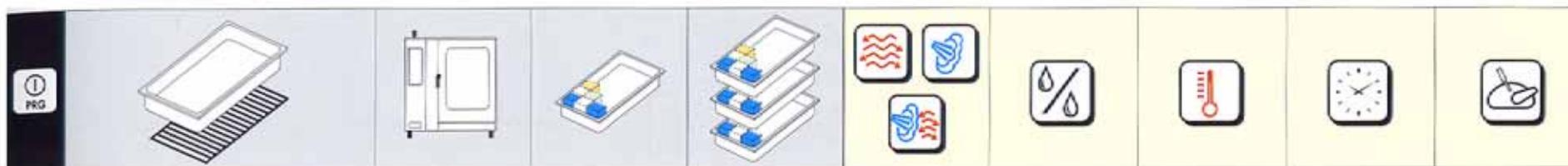
		Filet de turbot	Fillet of turbot	Filetto di rombo	Steinbuttfilet	Filete de rombo		
		4 - 2/3 GN	Pièces	8		70° C	10/12'	65°
		6 - 1/1 GN	Pieces	12				
10 - 1/1 GN	Pezzi	Pieces	72					
14 - 1/1 GN	Stück	Pezzi	120					
24 - 1/1 GN	Trozos	Stück	168					
40 - 1/1 GN		Trozos	288					
			480					



Écrevisses entières	Crayfish in their shells	Gamberoni con guscio	Riesenkrebse mit Kruste	Langostinos		
	4 - 2/3 GN	Pièces	20		103° C	5/6'
	6 - 1/1 GN	Pieces	30			
	10 - 1/1 GN	Pezzi	30			
	14 - 1/1 GN	Stück	30			
	24 - 1/1 GN	Trozos	30			
	40 - 1/1 GN	Trozos	30			
	Taille moyenne Medium portions	Pezzatura media Mittlere Stückgröße	Tamaño medio			

Écrevisses décortiquées	Shelled crayfish	Gamberoni sgusciati	Riesenkrebse ohne Kruste	Langostinos pelados		
	4 - 2/3 GN	Pièces	23		99° C	4/5'
	6 - 1/1 GN	Pieces	35			
	10 - 1/1 GN	Pezzi	35			
	14 - 1/1 GN	Stück	35			
	24 - 1/1 GN	Trozos	35			
	40 - 1/1 GN	Trozos	35			
	Taille moyenne Medium portions	Pezzatura media Mittlere Stückgröße	Tamaño medio			

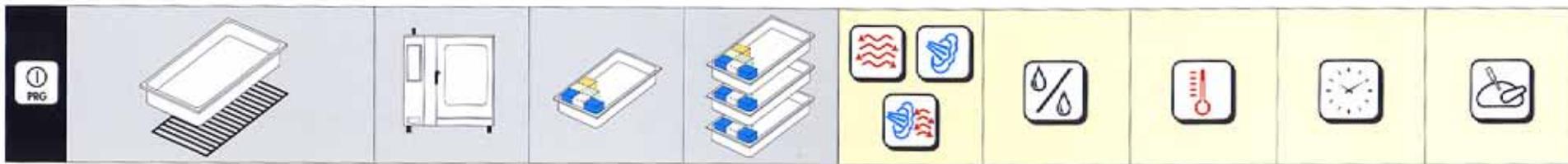
Poulpe décongelé	Defrosted octopus	Polipo decongelato	Aufgetauter Polyp	Pulpo descongelado				
	4 - 2/3 GN		3,3		103° C	1h 10'	75° C	
	6 - 1/1 GN		5					
	10 - 1/1 GN	Kg	5					6,6
	14 - 1/1 GN							15
	24 - 1/1 GN							25
	40 - 1/1 GN							35
	40 - 1/1 GN							60
	100							



	Bouchées de sole	Sole curls	Riccioli di sogliola	Seezungenröllchen	Rizos de lenguado	
	4 - 2/3 GN	Pièces	36	Pièces	144	
	6 - 1/1 GN	Pieces	54	Pieces	324	
	10 - 1/1 GN	Pezzi		Pezzi	540	
	14 - 1/1 GN	Stück		Stück	756	
	24 - 1/1 GN	Trozos		Trozos	1.296	
	40 - 1/1 GN				2.160	
				70° C	8'	62/65° C

	Saumon entier	Whole salmon	Salmone intero	Lachs	Salmón entero				
	Kg 3	4 - 2/3 GN	1,5	3		75° C	1h 30'/1h 40'	70° C	
		6 - 1/1 GN	6	Kg					18
		10 - 1/1 GN							30
		14 - 1/1 GN							42
		24 - 1/1 GN							72
		40 - 1/1 GN							120

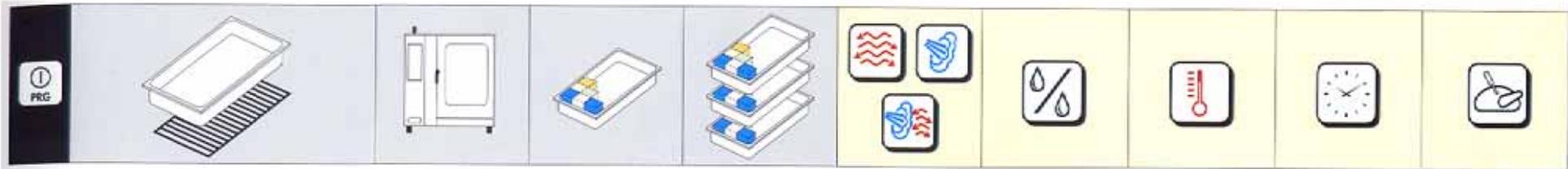
	Tranche de saumon	Salmon escalope	Scaloppa di salmone	Lachsfilet	Escalopes de salmón					
	gr 200	4 - 2/3 GN	8	32		70° C	15/20'	62/65° C		
		6 - 1/1 GN	12	Pièces					72	
		10 - 1/1 GN							Pieces	120
		14 - 1/1 GN							Pezzi	168
		24 - 1/1 GN							Stück	288
		40 - 1/1 GN							Trozos	480



Filet de loup	Sea bass escalope	Scaloppa di branzino	Seebarschfilet	Escalopes de lubina		
	4 - 2/3 GN	Pièces		70° C	12/15'	65° C
	6 - 1/1 GN	Pieces				
	10 - 1/1 GN	Pezzi				
	14 - 1/1 GN	Stück				
	24 - 1/1 GN	Trazos				
	40 - 1/1 GN					

Seiche grosse décongelée	Large defrosted cuttlefish	Seppia grossa decongelata	Aufgetaute Tintenfische	Sepia grande descongelada	
	4 - 2/3 GN	Kg	Kg	103° C	30(**) - 60' (*)
	6 - 1/1 GN				
	10 - 1/1 GN				
	14 - 1/1 GN				
	24 - 1/1 GN				
	40 - 1/1 GN				
(**) Partie supérieure - (*)Tentacules (**) Upper part - (*)Tentacles		(**) Corpo - (*)Tentacoli (**) Oberer Teil - (*)Fangarmen		(**) Parte superior - (*)Tentáculos	

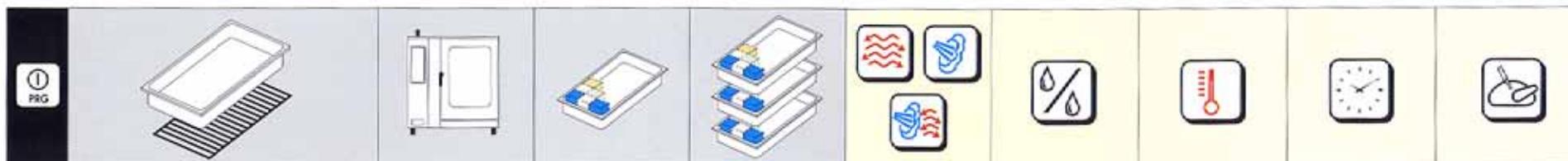
Terrine de poisson	Fish terrine	Terrina di pesce	Fischterriner	Guisado de pescado			
	4 - 2/3 GN	2,4		80° C	1h45'	75/78° C	
	6 - 1/1 GN	Kg					Kg
	10 - 1/1 GN						
	14 - 1/1 GN						
	24 - 1/1 GN						
	40 - 1/1 GN						



Truite entière		Whole trout		Trota intera		Forelle (ganz)		Trucha entera	
<p>gr 300</p> <p>mm 20</p>	4 - 2/3 GN	Pièces Pieces Pezzi Stück Trozos	4	Pièces Pieces Pezzi Stück Trozos	16		70° C	20'	68° C
	6 - 1/1 GN		6		36				
	10 - 1/1 GN		60						
	14 - 1/1 GN		84						
	24 - 1/1 GN		144						
	40 - 1/1 GN		240						

Truite saumonée		Salmon trout		Trota salmonata		Lachsforelle		Trucha salmonada	
<p>gr 300/400</p> <p>mm 40</p>	4 - 2/3 GN	Pièces Pieces Pezzi Stück Trozos	5	Pièces Pieces Pezzi Stück Trozos	20		75° C	30/40'	70° C
	6 - 1/1 GN		8		48				
	10 - 1/1 GN		80						
	14 - 1/1 GN		112						
	24 - 1/1 GN		192						
	40 - 1/1 GN		320						

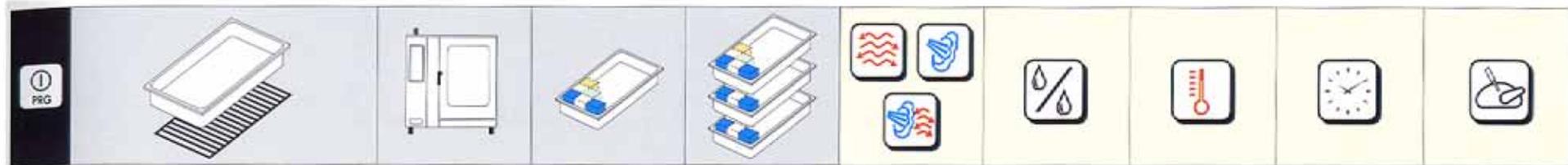
	4 - 2/3 GN								
	6 - 1/1 GN								
	10 - 1/1 GN								
	14 - 1/1 GN								
	24 - 1/1 GN								
	40 - 1/1 GN								



Loup	Sea bass	Branzino		Seebarsch	Lubina				
<p>gr 500</p> <p>mm 40</p>	4 - 2/3 GN	Pièces Pieces	4		50%	170° C	12/15'	70/72° C	
	6 - 1/1 GN								6
	10 - 1/1 GN	6	Pezzi						36
	14 - 1/1 GN		Pezzi						60
	24 - 1/1 GN		Stück						84
	40 - 1/1 GN		Trozos						144
			240						
	Cuisson en vin blanc White wine cooking	Cottura con vino bianco Cocción en vino blanco		Backen mit Weißwein					

Coquilles St. Jacques gratinées	Scallops au gratin	Capesante gratinate	Gratinierter Jakobsmuscheln	Moluscos al gratén				
<p>mm 20</p>	4 - 2/3 GN	Pièces Pieces	16		10%	190° C	8/10'	
	6 - 1/1 GN							24
	10 - 1/1 GN	Pezzi	144					
	14 - 1/1 GN	Pezzi	240					
	24 - 1/1 GN	Stück	336					
	40 - 1/1 GN	Trozos	576					
			960					
	Taille moyenne Medium portions	Media pezzatura Mittlere Stückgröße		Tamaño medio				

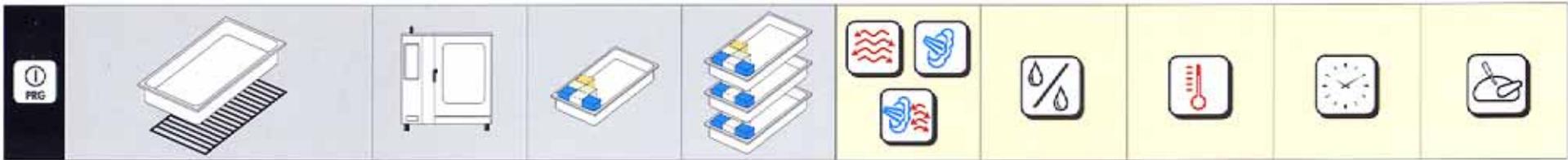
Mérou	Groupier	Cernia		Rotbarsch	Mero				
<p>Kg 4</p> <p>mm 40</p>	4 - 2/3 GN	Kg	1,5		70%	160° C	1h	65/70° C	
	6 - 1/1 GN								4
	10 - 1/1 GN	12							
	14 - 1/1 GN	20							
	24 - 1/1 GN	28							
	40 - 1/1 GN								48
			80						



Moules gratinées	Mussels au gratin	Cozze gratinate	Gratinierte Miesmuscheln	Mejillones al gratén						
	4 - 2/3 GN	Kg	0,8	Kg		10%	230° C	4/5'		
	6 - 1/1 GN								0,5	2
	10 - 1/1 GN									4,8
	14 - 1/1 GN									8
	24 - 1/1 GN									11,2
	40 - 1/1 GN									19,2
			32							
Il est conseillé de farcir le produit cru It is advisable to stuff the product when raw		Si consiglia di farcire il prodotto crudo Das Produkt roh füllen		Aconsejamos rellenar el producto crudo						

Soles meunière	Sole meunière	Sogliole alla mugnaia	Seezungen nach Müllerinart	Lenguado a la molinera						
	4 - 2/3 GN	Pièces Pieces Pezzi Stück Trozos	7	Pièces Pieces Pezzi Stück Trozos		70%	150° C	10/12'	65° C	
	6 - 1/1 GN									28
	10 - 1/1 GN									60
	14 - 1/1 GN									100
	24 - 1/1 GN									140
	40 - 1/1 GN									240
	400									

Morue	Dried cod	Stoccafisso	Stockfisch	Bacalao						
	4 - 2/3 GN	Kg	2,5	Kg		50%	170° C	20/25'		
	6 - 1/1 GN								1,5	6
	10 - 1/1 GN									15
	14 - 1/1 GN									25
	24 - 1/1 GN									35
	40 - 1/1 GN									60
			100							



	Rougets	Red Mullet		Triglie		Seebarben		Trillas		
 	4 - 2/3 GN	Pièces	13	Pièces	52		70%	150° C	6/8'	62/65° C
	6 - 1/1 GN	Pieces	20	Pieces	120					
10 - 1/1 GN	Pezzi	Pezzi		200						
14 - 1/1 GN	Stück	Stück		280						
24 - 1/1 GN	Trozos	Trozos		480						
40 - 1/1 GN				800						

	4 - 2/3 GN								
	6 - 1/1 GN								
	10 - 1/1 GN								
	14 - 1/1 GN								
	24 - 1/1 GN								
	40 - 1/1 GN								

	4 - 2/3 GN								
	6 - 1/1 GN								
	10 - 1/1 GN								
	14 - 1/1 GN								
	24 - 1/1 GN								
	40 - 1/1 GN								

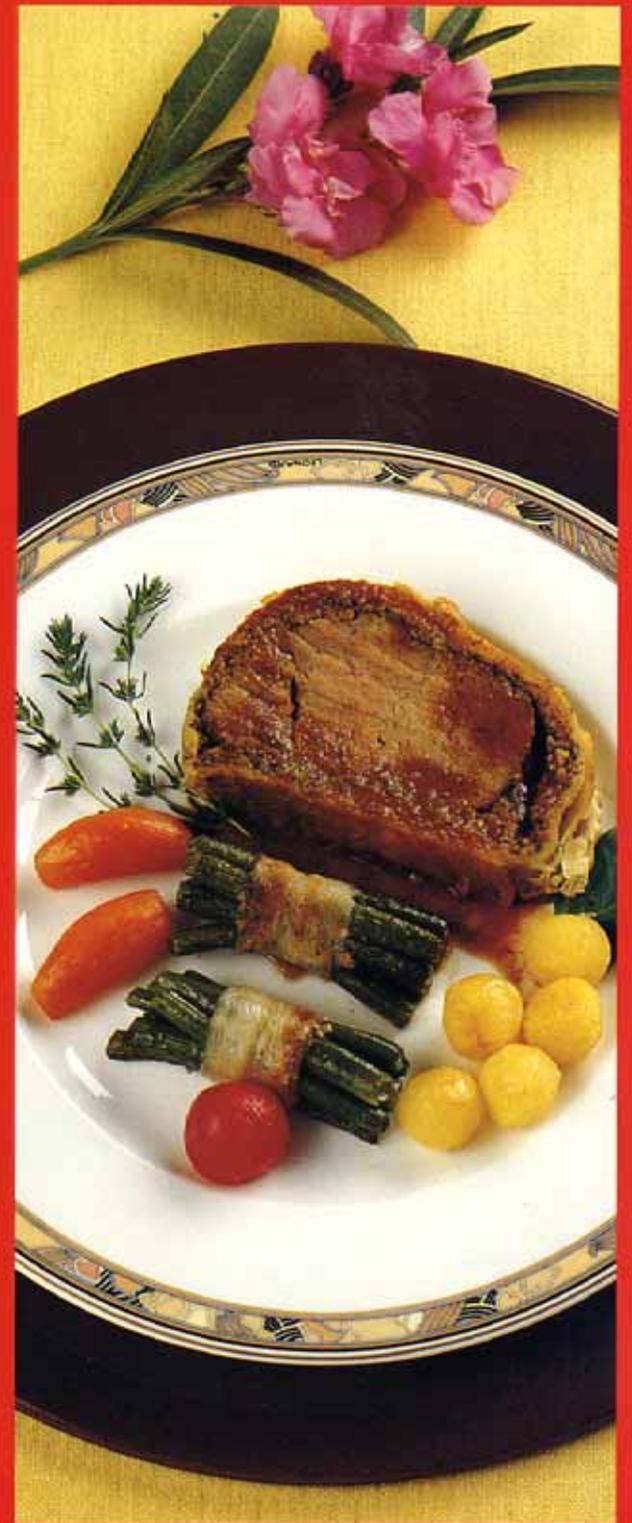
■ *Viandes*

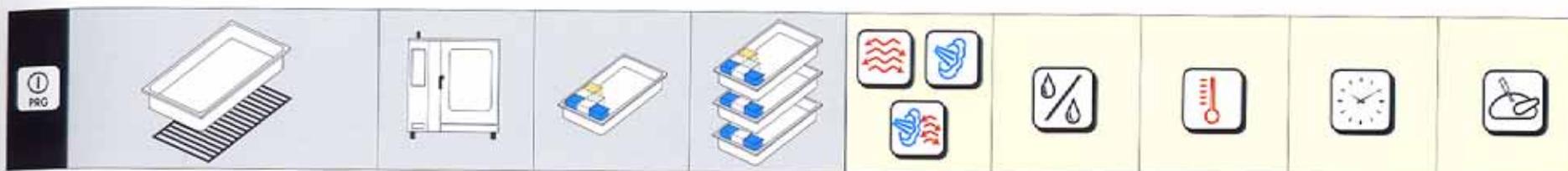
■ *Meat*

■ *Carni*

■ *Fleisch*

■ *Carnes*





Cuisse de poulet

Chicken leg

Giambonetto di pollo

Hähnchenkeule

Muslo de pollo

1
PRG

80



mm 40

4 - 2/3 GN
6 - 1/1 GN
10 - 1/1 GN
14 - 1/1 GN
24 - 1/1 GN
40 - 1/1 GN

Pièces
Pieces
Pezzi
Stück
Trozos

13
20

Pièces
Pieces
Pezzi
Stück
Trozos

39
100
180
260
460
780



50%

180° C

30/40'

75° C

Longe de chevreuil

Loin of venison

Lombata di capriolo

Rehrücken

Lomo de corzo

1
PRG

81



mm 40

4 - 2/3 GN
6 - 1/1 GN
10 - 1/1 GN
14 - 1/1 GN
24 - 1/1 GN
40 - 1/1 GN

Pièces
Pieces
Pezzi
Stück
Trozos

4
6

Pièces
Pieces
Pezzi
Stück
Trozos

16
36
60
84
144
240



150° C

20/25'

60° C

À point
Rare in the middle

Rosato al cuore
Rosa gebraten (englisch)

Rosado en el corazón

Noix de veau

Best end of veal

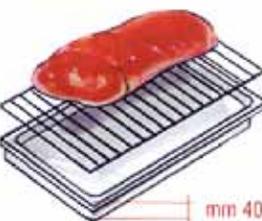
Noce di vitello

Kalbsnuß

Landrecilla de ternera

1
PRG

82



mm 40

4 - 2/3 GN
6 - 1/1 GN
10 - 1/1 GN
14 - 1/1 GN
24 - 1/1 GN
40 - 1/1 GN

Kg

4,7
7

Kg

9,4
21
35
49
84
140

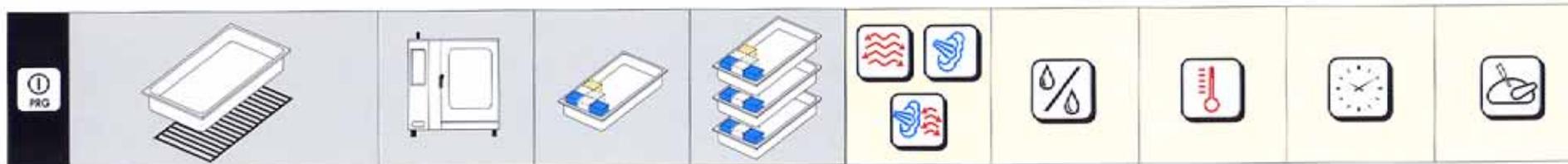


50%

150° C

1h 45'/2h

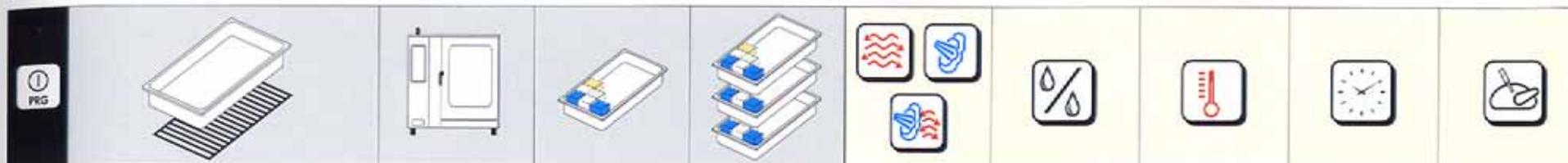
75° C



Poulet	Chicken	Pollo		Hähnchen	Pollo				
Kg 1,2 mm 40	4 - 2/3 GN	Pièces	4	Pièces	8	 1 2	180° C	25'	95° C
	6 - 1/1 GN	Pieces	6	Pieces	18				
	10 - 1/1 GN	Pezzi		Pezzi	30				
	14 - 1/1 GN	Stück		Stück	42				
	24 - 1/1 GN	Trozos		Trozos	72				
	40 - 1/1 GN				120				

Jambon	Ham	Prosciutto di maiale		Schweineschinken	Jamón de cerdo					
Kg 8 mm 40	4 - 2/3 GN	Kg	8	50%	103° C	2h 13'	25° C			
	6 - 1/1 GN		8					Kg	1 2 3	
	10 - 1/1 GN									16
	14 - 1/1 GN									24
	24 - 1/1 GN									56
	40 - 1/1 GN									96
	160	140° C	1h 40'	50° C						
				140° C	1h 12'	70° C				

Rosbif	Roast beef	Roast - beef		Roastbeef	Roast - beef					
Kg 2,5/3 mm 40	4 - 2/3 GN	Kg	3,5		160° C	55/65'	50/52° C			
	6 - 1/1 GN		7					Kg	7	
	10 - 1/1 GN									21
	14 - 1/1 GN									35
	24 - 1/1 GN									49
	40 - 1/1 GN									84
	140									



Jarret de porc

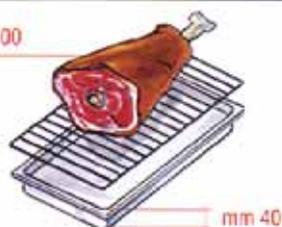
Shin of pork

Stinco di maiale

Schweinhaxe

Manitas de cerdo

gr 700



4 - 2/3 GN	Pièces	8	Pièces	32
6 - 1/1 GN	Pieces	12	Pieces	60
10 - 1/1 GN	Pezzi		Pezzi	120
14 - 1/1 GN	Stück		Stück	168
24 - 1/1 GN	Trozos		Trozos	288
40 - 1/1 GN				480



70%

150° C

65/70'

85° C

Selle de lapin farcie

Stuffed saddle of rabbit

Sella di coniglio farcita

Gefüllter Kaninchenrücken

Solomillo de conejo relleno



4 - 2/3 GN	Pièces	2	Pièces	6
6 - 1/1 GN	Pieces	4	Pieces	20
10 - 1/1 GN	Pezzi		Pezzi	36
14 - 1/1 GN	Stück		Stück	52
24 - 1/1 GN	Trozos		Trozos	92
40 - 1/1 GN				156



50%

150° C

45/60'

70/72° C

Jarret de veau

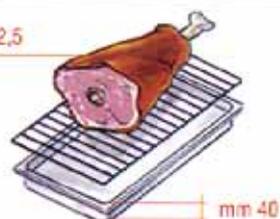
Shin of veal

Stinco di vitello

Kalbshaxe

Manitas de ternera

Kg 2,5



4 - 2/3 GN	Pièces	2	Pièces	4
6 - 1/1 GN	Pieces	3	Pieces	9
10 - 1/1 GN	Pezzi		Pezzi	15
14 - 1/1 GN	Stück		Stück	21
24 - 1/1 GN	Trozos		Trozos	36
40 - 1/1 GN				60

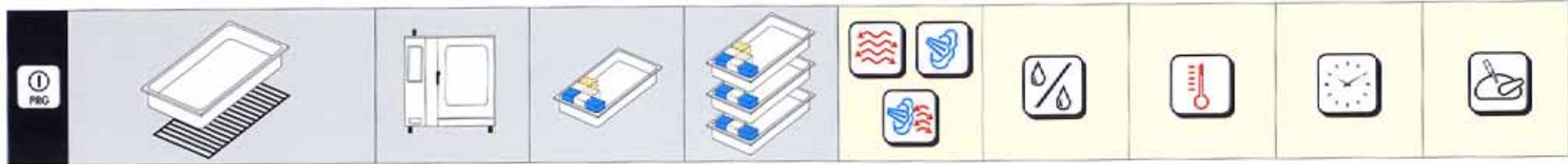


70%

150° C

1h 45'/1h 50'

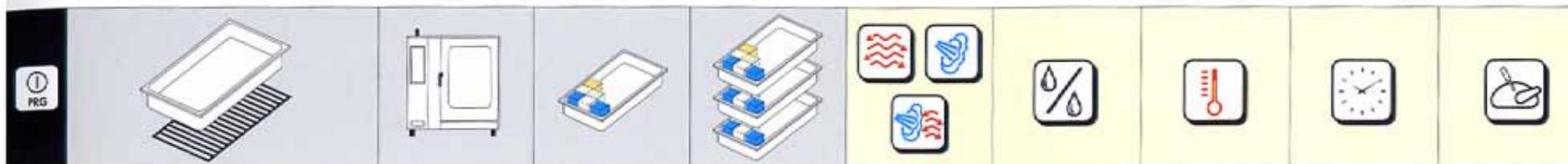
80/85° C



		Tourte de porc	Timbale of pork	Sformato di maiale	Leberkäse	Pastel de cerdo				
① PRG 89		4 - 2/3 GN	Kg	4	Kg		70%	140° C	45'	55° C
		6 - 1/1 GN		6						
10 - 1/1 GN	18									
14 - 1/1 GN	30									
24 - 1/1 GN	42									
40 - 1/1 GN	72									
			120							

		Magret de canard	Breast of duck	Petto d'anatra	Entenbrust	Pechuga de pato				
① PRG 90		4 - 2/3 GN	Pièces Pieces Pezzi Stück Trozos	4		40%	180° C	17'		
		6 - 1/1 GN		6						
10 - 1/1 GN	36									
14 - 1/1 GN	60									
24 - 1/1 GN	84									
40 - 1/1 GN	144									
			240							

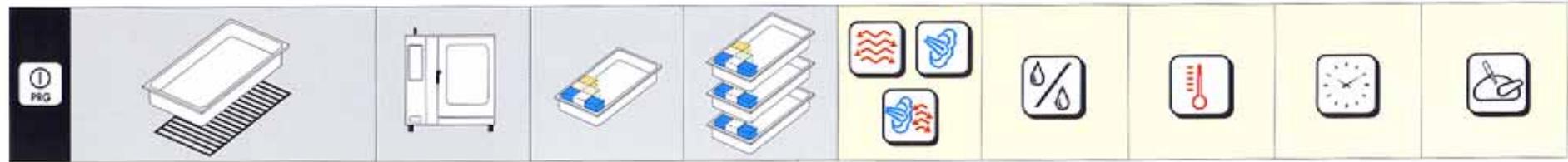
① PRG		4 - 2/3 GN							
		6 - 1/1 GN							
		10 - 1/1 GN							
		14 - 1/1 GN							
		24 - 1/1 GN							
		40 - 1/1 GN							



Escalope de poulet	Chicken breast	Petto di pollo	Hähnchenbrust	Pechuga de pollo					
	4 - 2/3 GN	Pièces	8	Pièces	32		75° C	25/30'	72/73° C
	6 - 1/1 GN	Pieces	12	Pieces	72				
	10 - 1/1 GN	Pezzi		Pezzi	120				
	14 - 1/1 GN	Stück		Stück	168				
	24 - 1/1 GN	Trozos		Trozos	288				
	40 - 1/1 GN				480				

Roulade de veau farcie	Rolled stuffed veal	Rollata di vitello farcita	Gefüllter Kalbsrollbraten	Relleno de ternera					
	4 - 2/3 GN	Pièces	10	Pièces	40		75° C	20/25'	70° C
	6 - 1/1 GN	Pieces	15	Pieces	90				
	10 - 1/1 GN	Pezzi		Pezzi	150				
	14 - 1/1 GN	Stück		Stück	210				
	24 - 1/1 GN	Trozos		Trozos	360				
	40 - 1/1 GN				600				
Cuire l'aliment enveloppé d'un film transparent Cook the product wrapped in transparent film		Cuocere il prodotto avvolto in pellicola trasparente Das Produkt in Klarsichtfolien eingewickelt garen		Cocinar el producto envuelto en película transparente					

	4 - 2/3 GN								
	6 - 1/1 GN								
	10 - 1/1 GN								
	14 - 1/1 GN								
	24 - 1/1 GN								
	40 - 1/1 GN								



	4 - 2/3 GN								
	6 - 1/1 GN								
	10 - 1/1 GN								
	14 - 1/1 GN								
	24 - 1/1 GN								
	40 - 1/1 GN								

	4 - 2/3 GN								
	6 - 1/1 GN								
	10 - 1/1 GN								
	14 - 1/1 GN								
	24 - 1/1 GN								
	40 - 1/1 GN								

	4 - 2/3 GN								
	6 - 1/1 GN								
	10 - 1/1 GN								
	14 - 1/1 GN								
	24 - 1/1 GN								
	40 - 1/1 GN								